



皮塔饼

食谱作者 V-ZUG 瑞族



黑孜然口袋面包

制备过程	30 分钟
等待时间	1 小时 20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	10 分钟
个数	4
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

面团

300 克 白面粉
1 茶匙 食盐
¼ 块 酵母 (约10克)
180 ml 水
1 汤匙 橄榄油

制作成型

面粉，用于擀面
黑孜然，用于撒面

面团

在碗里将所有配料揉成紧实光滑的面团。将面团揉成圆球。
把圆形面团放回碗中，加盖使其发酵1小时至两倍大。

制作成型

在撒过面粉的操作台面上将面团稍微揉捏一下，并分成4份搓成圆球。
将每个擀成5毫米厚的圆饼。用少许水刷圆饼，并在上面撒上大量黑孜然。发酵20分钟。





烘烤

将空烤盘放在烤箱中间层预热。用至尊匹萨模式将烤箱内腔预热至 230°C。
将圆形面饼放在热的烤盘上，为了避免热量流失，摆放的过程越快越好，摆好后烤 10 分钟。
将烤好的皮塔饼包裹在厨房毛巾中，待其冷却后，即可享用。

烹饪步骤

推入烤盘预热。
将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 **230°C**
预热完成。将食物放在热烤盘上。
在 **PizzaPlus** 期间为 **230 10 分钟°C**

小费

可以根据喜好用黑芝麻或者小茴香代替黑孜然

配件

烤盘

附加信息

创建时间 26.01.2022

